

# RESTAURANT ALMRAUSCH

WILLKOMMEN

Seit Sommer 2019 öffnet das Restaurant Almrausch seine Türen und bietet Ihnen alpine Speisen und erlesene Weine von bester Qualität.

Wir im Almrausch verbinden traditionelle und innovative Küche mit regionalen und frischen Produkten.

Das Almrausch ist ein besonderer Ort im Norden von Berlin.

Sie können unser Restaurant auch für Feierlichkeiten bis zu 70 Personen buchen. Sprechen Sie uns einfach an und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



Hacker  
Pschorr

# GETRÄNKE

## APEROS

MIT %

Hugo 6,5

Sekt · Holler Sirup · Mineralwasser · Minze (0,2)

Aperol Spritz 6,5

Prosecco · Mineralwasser · Aperol · Orange (0,2)

Rhabarber Aperol 6,5

Prosecco · Rhabarber · Aperol ·  
Holler Sirup · Mineralwasser (0,2)

Almrausch Spritz<sup>a</sup> 7,0

Gin · Bitter Lemon · Holler Sirup · Mineralwasser ·  
Minze (0,2)

Weißer Spritzer 5,0

Weißwein · Mineralwasser (0,2)

Martini 4,5

bianco · Zitrone (5 cl)

Almrausch Lemon<sup>a</sup> 6,0

Bitter Lemon · Holler Sirup ·

Mineralwasser · Minze (0,2)

OHNE %

SPRITZIGES

		0,1	0,75	1,5
Schlumberger Secco White		6,0	38	75
Schlumberger Secco Rosé			38	
Schlumberger Blanc Brut		6,5	41	
Schlumberger Grüner Veltliner Brut			41	
Schlumberger Rosé Brut		6,5	41	
Schlumberger Große Reserve			98	

0,3 0,5

Paulaner Hell alkoholfrei

3,0

BIER

Hacker Pschorr Münchner Hell

3,5

4,5

Hefe Weizen Paulaner

4,5

Hefe Weizen Paulaner 0 %

4,5

Gösser Radler Naturtrüb

4,5

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser

0,2

0,4

0,75

prickelnd oder still

2,5

6,5

Quellwasser

1,5

Coca Cola

2,5

4,0

Cola · Cola Light ·  
Fanta · Sprite · Spezi

Schweppes <sup>a</sup>	0,2
Bitter Lemon · Ginger Ale · Tonic Water	3,0
Hausgemachte Limonade	3,0
nach Angebot und Saison	
Almdudler 0,35	4,0

SOFTGETRÄNKE

SÄFTE

	0,2	0,4
Apfel naturtrüb · Orange	3,0	4,5
Nektar Kirsch · Banane · Mango · Rhabarber		
Als Schorle	3,0	4,5

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	3,0
Doppelter Espresso	3,5
Cappuccino <sup>7</sup>	3,5
Latte Macchiato <sup>7</sup>	4,0
Café Crema	3,0
Milchkaffee <sup>7</sup>	4,0
Kanne French Press Kaffee 0,3	4,0
Kanne French Press Kaffee 1,0	12
Heiße Schokolade <sup>7</sup>	4,0
Weiß oder Braun	

KAFFEE

TEE

Aus dem Hause Dallmayr im Glas	3,0
Ceylon · Earl Grey · Sonnengruss · Alpenkräuter · Apfel-Birne · Rooibos Vanille	
Frischer Ingwer-Minz Tee	4,0

## WEISS

	0,2	0,75
Grüner Veltiner <sup>12</sup>	6,5	
Weingut Höpler, Niederösterreich		
Riesling QbA <sup>12</sup>	6,0	20
Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland		
Weißburgunder Kabinett <sup>12</sup>	7,0	22
Weingut Kiefer, Baden, Deutschland		
Eichstetter Herrenbuck <sup>12</sup> Grauburgunder	7,5	23
Weingut Kiefer, Baden, Deutschland		
Riesling trocken <sup>12</sup> terrain calcaire		24
Weingut Matthias Gaul, Pfalz, Deutschland		
Pas de Deux, weiß <sup>12</sup>		32
Weißburgunder, Chardonnay, Weingut Matthias Gaul, Pfalz, Deutschland		
Gemischter Satz <sup>12</sup>		34
Weingut Krug, Thermenregion Österreich		
Grüner Veltiner QW »Filius« <sup>12</sup>		25
Weingut Hagn, Weinviertel, Österreich		

0,2 0,75

Sauvignon Blanc<sup>12</sup>

26,0

Qualitätswein, trocken  
Matthias Gaul, Pfalz

Sauvignon Blanc<sup>12</sup>

32,0

Qualitätswein, trocken  
Geheimer Rat Dr. von Bassermann -Jordan  
Pfalz,

Sauvignon Blanc<sup>12</sup>

42

Kaitui, Markus Schneider, Pfalz  
Deutschland

Weißburgunder<sup>12</sup>

31,0

Qualitätswein, trocken  
Dreissigacker, Rheinhessen

Grauburgunder

32,5

Qualitätswein, trocken  
Dreissigacker, Rheinhessen  
Deutschland

Scheurebe<sup>12</sup>

40,0

Qualitätswein, trocken  
Schloss Proschwitz, Sachsen

ROT

	0,2	0,75	ROSE
Drink Pink <sup>12</sup> Cuvée	6,5	22	
Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland			
Le Rosé <sup>12</sup>		26	
Matthias Gaul, Pfalz Deutschland			
		0,2	0,75
Zweigelt <sup>12</sup> »Austrian Cherry«	6,0	20	
Weingut Pfaffl, Niederösterreich			
Merlot D.Q. <sup>12</sup>	6,5	22	
Heinrich Gies, Pfalz, Deutschland			
Herr Gaul	6,0	21	
Spätburgunder, Merlot Matthias Gaul, Pfalz, Deutschland			
Pas de Deux, rot <sup>12</sup>		30	
Merlot, Cabernet Sauvignon Matthias Gaul, Pfalz, Deutschland			



Pinot Noir  
»Von Unserem« 32

Balthasar Röss, Rheingau

Lemberger QbA 42

Weingut Hirth,  
Württemberg, Deutschland

Cuvée Avus QW 52

Weingut Hagn, Weinviertel,  
Österreich

Barbera d' Alba „Succulé“ 48

Lo Zoccolaio, Italien

2cl

Edelbrände Lantenhammer 4,0

Mirabelle · Sauerkirsche ·

Waldhimbeere · Williamsbirne

Linie Aquavit 2,5

Grappa Nonino 4,0

Chardonnay · il Moscato

Bitter 3,0

Ramazotti · Averna

Liköre 3,0

Haselnuss · Baileys ·

Amaretto · Sambuca

% IGES

HOCH% IGES

Whisky

	2cl	Flasche
Gentleman Jack	4,0	65
Woodford Reserve	4,5	70
Canadian Club	3,5	50
Lagavulin Islay 16 Jahre	5,0	120

2cl Flasche

Rum

Botucal	5,0	85
Havanna Especial / anos 7	2,5 / 4,0	45 / 70
Chituatan 12Jahre.	5,0	85

Gin

	mit Tonic Water <sup>a</sup>	
Monkey47	13	85
Hendricks	8,5	90
Tanqueray	10	75

Beigetranke zu den Flaschen werden nach Verbrauch abgerechnet

# TRADITION

VORSPEISE	Schüsselsalat <sup>1,3,4,7,10,12</sup>	7,5	
	Croutons · Tomaten · Cesar Dressing		
	mit Backhendl	10,5	
	mit Rauchlachs »Balik Art«	11,5	
	Frittatensuppe <sup>1,3,7,9,12</sup>	6,5	SUPPEN
	Rind · Frittaten · Wurzelwerk		
HAUPTGANG	Flammkuchen »Alpenstyle« <sup>1,3,7,8</sup>	9,5	
	Zwiebel · Tiroler Speck · Salat		
	Mountain Club Sandwich <sup>1,3,7</sup>	15	
	Maispoularde · Spiegelei Speck · Tomate · Parmesan		
	Tiroler Käsespätzle <sup>1,3,7,8</sup>	13,5	
	Bergkäse · Röstzwiebeln · Schnittlauch		
	Wiener Schnitzel vom Brünighoffer Wiesenkalb <sup>1,3,7,10,12</sup>	22	
	Preiselbeeren · Zitrone Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln		
	Züricher Geschnetzeltes <sup>7,9,12</sup>	19,5	
	Brünighoffer Kalb · Champignon Rahm · Rösti		

Frischer Kaiserschmarrn <sup>1,3,7,12</sup>	9,5
Zwetschgenröster oder Apfelmus mit Vanilleeis	10
Apfelstrudel <sup>1,7,12</sup>	4,5
mit Vanilleeis oder Vanillesauce oder Schlagobers	
Kugel Eis	1,5
Käseplatte <sup>1,3,7,8,10,12</sup>	12,5
Alpine Käse Auswahl · Fruchtsenf	

DESSERT

# INNOVATION

Short rib vom Rind <sup>1,6,7,9,10,12</sup>

13,5

Sprossen · Röstzwiebel

Kürbis-Pilzquiche <sup>1,3,7</sup>

11

Reblouchon · Kürbis · Waldpilz

VORSPEISE

SUPPE

Kürbisrahmsuppe <sup>7,9,12</sup>

8,5

Ananas · Belper Knolle · Mortadella

Der Tirol Burger <sup>1,7,8,12</sup>

12,5

Angusrind · Tiroler Speck · Pommes  
Zwiebelschmelze · Bergkäse

Roulade vom Rinderfilet <sup>1,7,9,12</sup>

26

Schmorzwiebel · Kartoffelpüree

Tomahawk vom Spanferkel <sup>7,9,12</sup>

21

Polenta · Mais · Waldpilze

HAUPTGANG

Cordon Bleu<sup>1,3,7,9,12</sup> 22

Brünighoffer Kalb · Bündner Schinken ·  
Bergkäse · Gemüse

Zanderfilet<sup>7,1,4,7,9,12</sup> 23

Gulaschsud · Szegediner Kraut · Kartoffelpüree

Spinatknödel<sup>1,3,7,9,12</sup> 16,5

Baby Blatt Spinat · Parmesan Schaum · Nussbutter

## DESSERT

Milchschnitte Almrausch<sup>1,3,7,8,12</sup> 8,5

Weißer Schokolade · Sorbet · Beeren · Milchmädchen

### Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten  
7 Laktose  
13 Lupine

2 Krebstiere  
8 Schalenfrüchte  
14 Weichtiere

3 Eier  
9 Sellerie  
a chininhaltig

4 Fisch  
10 Senf

5 Erdnuss  
11 Sesam

6 Soja  
12 Schwefel / Sulfite

## Etagere für 2 Personen

verschiedene Wurst und Käseauswahl  
Schweizer Wurstsalat  
Aufstrich · Kren  
Weißwurst · Süßer Senf  
Joghurt · Obstsalat  
Granola ( Müslimischung)  
hausgemachte Marmelade  
Herzhaftes und süßes Gebäck  
Eierspeise nach Wahl

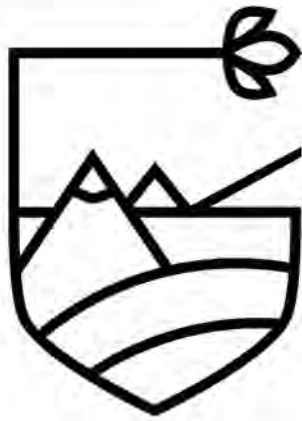
18,00 € pro Person / 30,00€ für 2 Personen

## Etagere Vegetarisch

Käseauswahl  
Aufstriche  
Joghurt  
Obstsalat  
Granola ( Müslimischung)  
Marmelade  
Salat  
mariniertes Gemüse  
herzhaftes und süßes Gebäck  
Eierspeise nach Wahl

18,00€ pro Person / 30,00€ für 2 Personen

FRÜHSTÜCK IM ALMRAUSCH



Restaurant Almrausch  
Stolper Waldstraße 4a  
16540 Stople

[kontakt@restaurant-almrausch.de](mailto:kontakt@restaurant-almrausch.de)